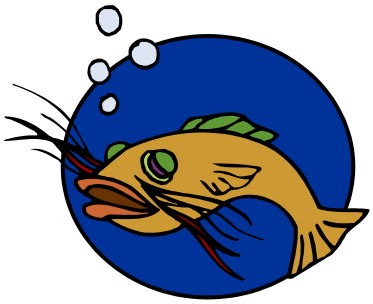

B E U R R E D ' A N C H O I S

INGREDIENT :

- *1 dizaine d'anchois à l'huile, allongés (environ 100 g)*
- *200 g de beurre ramolli*

Couper les filets d'anchois en 2. faire tourner le thermomix à Vitesse 7, jeter les filets d'anchois sur les couteaux.

Arrêter après l'introduction du dernier morceau. Introduire le beurre coupé en dés.

Mixer progressivement jusqu'à la vitesse TURBO. Prolonger si nécessaire de 30 à 40 secondes pour obtenir une pâte homogène.

VARIANTES :

BEURRE DE SAUMON : remplacer les filets d'anchois par 200g de saumon fumé ou de truite.
Ajouter 1/3 de gobelet de jus de citron et du poivre (4 tours de moulin). Mixer un peu moins longtemps que pour les anchois.

created by free version of DocuFreezer